

Antipasti

Carne cruda battuta al coltello
€ 13,00



Carne cruda battuta al coltello con Tartufo Nero
€ 23,00

Vitello cotto rosa con salsa tonnata
€ 13,00

Insalata di galletto tiepida con pomodorini e aceto balsamico
€ 13,00

Carpaccio di trota affumicata con olive taggiasche e pomodorini
€ 13,00

Gamberi scottati con Maionese di Pomodoro e Burrata
€ 15,00

Sformatino di Melanzana con Roccaverano e salsa Rossa
€ 13,00

Toumin dal mel



con salsiccia e cipolla caramellata

€ 13,00

Le mezze porzioni avranno € 2,00 di supplemento

al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura

Primi piatti
(le paste fresche sono di nostra produzione)

Tajarin "40 tuorli" tagliati al coltello al ragù di salsiccia

€ 15,00

Tajarin "40 tuorli" tagliati al coltello con Tartufo Nero

€ 25,00

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

€ 15,00

Gnocchi di patate con Gamberi e Zucchine

€ 16,00

Ravioli ripieni di "Seirass" al profumo di limone con Ragù di Triglia

€ 16,00

Le mezze porzioni avranno € 2,00 di supplemento

al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura .

Secondi piatti

(piatti espressi , tempi di cottura e preparazione ca. 30 minuti)

Tagliata di Fassone ai ferri

€ 22,00

Faraona croccante al rosmarino

€ 19,00

Stracotto di Fassone

€ 19,00

Polpo scottato con verdure

€ 20,00

Formaggi

S.Q

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura .

OSTERIA
del
fricciotto

Menù degustazione

Carne cruda battuta al coltello



Asparagi con fonduta e uovo morbido

Tajarin "40 tuorli" tagliati al coltello al ragù di salsiccia

Stracotto di Fassone



Panna cotta

caffè

€ 55,00

Non è possibile condividere 1 menù degustazione in più persone

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura .

OSTERIA
del
vicolo

Dolci

(tutti i dolci sono di nostra produzione)

€ 7,00

Panna cotta con Fragole

Sfogliatina con mele caramellate e crema al mascarpone

Mousse al cioccolato bianco Domori, frutto della passione e crumble al cacao

Bunet classico con gelato al fior di latte

Tiramisù classico “a Margherita”

Sorbetto : Limone e Salvia

Vini dolci da dessert

Moscato d'Asti € 5,00

Passito di Moscato € 5,00

Barolo Chinato € 6,00

Caffè € 3,00

Coperto € 3,00

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura

OSTERIA
del
fricchetto

ORARI:

PRANZO 12:00 - 14:00

CENA 19:00 - 21:30

CHIUSURA:

MERCOLEDI

MARTEDI a PRANZO

SABATO A PRANZO

numero di telefono

0173 363196

indirizzo e-mail

info@osteriadelvicoletto.com

OSTERIA
del
vicoletto